



## INFORMAZIONI PERSONALI

**Cognome e Nome**

**Sede di servizio**

Telefono

**E-mail**

**Nazionalità**

**Data di nascita**

**NOVELLI GIOVANNI**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 06/2021 ad oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Equipe Territoriale IAN 3 Garda Viale Landi, 5 Salò (BS)
  - Tipo di impiego Tecnico della prevenzione con incarico medio di funzione organizzativa
  - Principali mansioni e responsabilità Pianificazione dell'attività di vigilanza, organizzazione e coordinamento del personale assegnato
  
- Date (da – a) 01/2016 a 05/2021
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda Viale Landi, 5 Salò (BS)
  - Tipo di impiego Tecnico della prevenzione
  - Principali mansioni e responsabilità Vigilanza ed ispezione
  
- Date (da – a) 01/2003 - 12/2015
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL di Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Ente pubblico
  - Tipo di impiego Tecnico della prevenzione - U.O. Igiene degli alimenti
  - Principali mansioni e responsabilità Vigilanza ed ispezione
  
- Date (da – a) 03/1996 - 12/2002
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Sanitaria Locale di Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Ente pubblico
  - Tipo di impiego Tecnico della prevenzione – U.O. Chimica
  - Principali mansioni e responsabilità Analisi chimica prodotti alimentari
  
- Date (da – a) 07/1989 - 02/1996
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Sanitaria Locale di Brescia (già Azienda USSL 18, già USSL n.41)  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15

- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Ente pubblico  
Vigile Sanitario - U.O. Igiene degli alimenti  
Vigilanza ed ispezione

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 10/2017- 03/2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Internazionali di Roma- UNINT  
Roma - Via Colombo, 200
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Risk management, organizzazione e programmazione sanitaria, evoluzione normativa delle aziende sanitarie, ITC e sanità digitale, diritto del lavoro
- Qualifica conseguita Master in Management e funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Master 1° livello  
Votazione 108/110
  
- Date (da – a) 10/2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CSQA Certificazioni  
Thiene (TN) - Via S.Gaetano, 74
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ISO 9000
- Qualifica conseguita Valutatore interno Sistema gestione qualità
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Valutatore interno Sistema gestione qualità
  
- Date (da – a) 03/1996 - 06/1996
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Milano Facoltà di Agraria  
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ISO 9000
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso di perfezionamento in Gestione della Qualità nell'industria agro-alimentare
  
- Date (da – a) 11/1998
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Milano Facoltà di Agraria  
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Abilitazione all'esercizio di Tecnologo Alimentare
  
- Date (da – a) 10/1987 - 03/1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Milano Facoltà di Agraria  
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari  
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecnologia alimentare, microbiologia degli alimenti, igiene degli alimenti, biochimica, chimica, fisica, industrie alimentari, igiene, fisiologia della nutrizione
- Qualifica conseguita Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea magistrale  
Votazione 106/110

• Date (da – a)	10/1984 - 05/1985
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	USSL 41 Brescia Brescia - Via della Valle, 40
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Igiene
• Qualifica conseguita	Tecnico d'igiene
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	09/1978 - 06/1983
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Agrario Statale Pastori Brescia - Viale della Bornata, 110
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Coltivazioni erbacce ed arboree, industrie alimentari, zootecnia, economia, topografia
• Qualifica conseguita	Perito Agrario
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Diploma di scuola secondaria superiore Votazione 47/60

## CORSI DI AGGIORNAMENTO

Maggio 2024: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Il controllo ufficiale nella produzione primaria vegetale, germogli e semi germogliati"

Marzo-Aprile 2024: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Il controllo ufficiale tramite audit ai sensi del Reg.UE 2017/625"

Novembre-Dicembre 2023: Corso FAD ISS dal titolo "Corso di formazione nazionale per team leader per l'implementazione dei PSA"

Novembre 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Piano operativo locale di preparazione e risposta ad una pandemia influenzale dell'ATS di Brescia"

Ottobre 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Metodologie efficaci per l'apprendimento nei contesti di tirocinio"

Ottobre 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Acrilammide: misure di attenuazione e gestione del rischio"

Settembre 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "La ripresa video ed audio di comportamenti comunicativi e non comunicativi"

Giugno 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Gestione delle pratiche con Archiflow"

Giugno 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Gestione dei verbali digitali con Dossier"

Maggio 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Modello organizzativo privacy in attuazione del Reg.UE n.2016/679"

Marzo 2023: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Il controllo ufficiale e le azioni conseguenti"

Marzo 2023: Evento formativo Regione Lombardia dal titolo "Nuovo sistema di sorveglianza delle malattie infettive"

Dicembre 2022: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "WHP: un sano stile di vita alimentare"

Novembre 2022: Evento formativo Polis Lombardia di Milano dal titolo "La verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei CU: cinque anni di esperienza"

Novembre 2022: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Aggiornamento sul metodo HACCP"

Novembre 2022: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Legge 689/1981"

Novembre 2022: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "L'aggiornamento delle procedure di gestione delle Scia"

Marzo-Maggio 2022: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Mindfulness come strumento di sviluppo di pensiero positivo"

Dicembre 2021: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Reg. UE n.1169/11"

Dicembre 2021: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Le sanzioni amministrative accessorie, la confisca ed i sequestri amministrativi"

Dicembre 2021: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE n.625"

Novembre 2021: Evento formativo ATS di Brescia dal titolo "Quadro normativo sui MOCA"

Dicembre 2020: Corso FAD IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna dal titolo "I prodotti della pesca a 360°"

Ottobre 2020: Corso FAD IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna dal titolo "Tossicologia alimentare"

Settembre 2020: Corso FAD CFP di Brescia dal titolo "Corso Sicurezza interno per lavoratori prevenzione Covid19"

Settembre 2020: Corso FAD Provider Axenso dal titolo "Compromissioni respiratorie e cardiovascolari nella Covid19: che cosa sappiamo"

Settembre 2020: Corso FAD ATS di Brescia dal titolo "Corso di formazione generale per tutti i lavoratori in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro"

Settembre 2020: Corso FAD ATS di Brescia dal titolo "Rischi per la salute connessi all'uso dei videotermini"

Febbraio 2020: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Legge 689/1981: sanzioni pecuniarie e sanzioni non pecuniarie. Procedimento, funzioni e competenze"

Novembre 2019: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Reg.CE 2017/625: obblighi, procedure e tutele"

Novembre 2019: Corso FAD ATS di Brescia dal titolo "Privacy GDPR-UE 2016/679 corso base"

Settembre 2019: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Il sistema rapido RASSF e la gestione delle allerte"

Maggio 2019: Convegno dal titolo "Malattie infettive trasmissibili tra animale e uomo" organizzato da IZS di Brescia

Aprile 2019: Workshop dal titolo "Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità" organizzato da A&Q di Milano

Aprile 2019: Convegno dal titolo "One Health, il futuro della salute pubblica" organizzato da IZS di Brescia

Marzo 2019: Convegno dal titolo "Ristorazione e gastronomia" organizzato da IZS di Brescia

Giugno 2018: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "L'audit sull'operatore del settore alimentare: normativa comunitaria e linee guida aziendali"

Maggio 2018: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Gli standard di organizzazione e di funzionamento delle Autorità Competenti Locali ai sensi del Reg. CE n.882/2004"

Marzo 2018: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Disciplina sanzionatoria Reg. 1169/2011"

Gennaio 2018: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Novità legislative: il decreto sanzionatorio sui MOCA"

Da ottobre a novembre 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Controllo ufficiale mediante audit ai sensi del Reg.(CE) n.882/04"

Ottobre 2017: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Le informazioni volontarie sugli alimenti"

Da aprile a maggio 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Controllo ufficiale ai sensi del Reg.(CE) n.882/04"

Marzo 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Gli standard di organizzazione e di funzionamento della autorità competenti locali, ai sensi del Reg.(CE) n.882/04"

Marzo 2017: Convegno dal titolo "Le micotossine negli alimenti" organizzato da IZS di Brescia

Marzo 2017: Convegno dal titolo "Le dimensioni dell'alimentazione: aspetti nutrizionali, economici e sociali" organizzato da IZS di Brescia

Marzo 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Gli studi di ATS Brescia per il recupero agricolo delle aree contaminate da composti organici persistenti"

Dicembre 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Melanoma e PCB: evidenza scientifica disponibile e risultati caso-controllo di ATS Brescia"

Ottobre 2016: Convegno dal titolo "Grassi e salute: un aggiornamento" organizzato da IZS di Brescia

Ottobre 2016: Convegno dal titolo "Lactose and gluten free:alimenti del domani?" organizzato da IZS di Brescia

Ottobre 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "L'attività del Tecnico della Prevenzione: come migliorare la relazione con l'utente"

Settembre 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Utilizzo sistema Imprevi@"

Settembre 2016: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Valutazione del rischio chimico da food contact material"

Maggio 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Cibo e scuola"

Marzo 2016: Convegno dal titolo "L'impatto dell'ambiente sulla salute umana" organizzato da IZS di Brescia

Gennaio 2016: Convegno dal titolo "La formazione per la tutela e la promozione della Salute nella ristorazione collettiva e pubblica: obiettivi del piano regionale della prevenzione 2015-2018" organizzato da Regione Lombardia

## CAPACITA' E COMPETENZE

## PERSONALI

Madrelingua  
**Italiano**

## ALTRE LINGUE

### Inglese

- Capacità di lettura A1
- Capacità di scrittura A1
- Capacità di espressione orale A1

### Spagnolo

- Capacità di lettura B1
- Capacità di scrittura B1
- Capacità di espressione orale B1

## CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Sono in grado di relazionarmi in maniera costruttiva con le persone e di comunicare con loro in modo chiaro e preciso, dando grande importanza e valore al lavoro di gruppo

Sono docente dall'anno 1998 presso scuole secondarie superiori, centri di formazione, università, dove ho svolto con impegno e passione l'attività di insegnamento

Svolgo attività di auditor ed in diverse occasioni sono stato responsabile del gruppo di audit

Sono stato per diversi anni referente sistema qualità dell'Equipe Territoriale Igiene 3 Garda, ho fatto parte del gruppo di lavoro SCIA ATS di Brescia, faccio parte del gruppo di lavoro SCIA in ambito regionale e svolgo attività di supervisore nella verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali

Ho praticato a livello amatoriale calcio, tennis

## CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità ed obiettivi; questo grazie anche alle capacità acquisite attraverso le diverse esperienze professionali e l'iter formativo

## CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Buona conoscenza del sistema operativo Word ed Excel

## CAPACITA' E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Appassionato di musica ho imparato a suonare l'organo; amo visitare mostre di pittura e musei d'arte

## ALTRE CAPACITA' E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

ALTRE INCARICHI ED ATTIVITA'

- Date (da – a) 01/2020 ad oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Ufficio Affari Legali
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità Collaborare, in fase di audizione, con l'Ufficio Legale di ATS nella valutazione degli scritti difensivi dei ricorrenti
- 
- Date (da – a) 03/2017 a 01/2023
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda  
Salò (BS) - Viale Landi, 5
  - Tipo di impiego Referente del Sistema di gestione della qualità Equipe Territoriale Igiene 3 Garda
  - Principali mansioni e responsabilità Gestione della qualità, partecipazione agli audit interni, partecipazione agli audit dell'Ente di certificazione
- 
- Date (da – a) 11/2017 ad oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
  - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda - Viale Landi, 5 Salò (BS)
  - Tipo di impiego Auditor
  - Principali mansioni e responsabilità Responsabile gruppo di audit
- 
- Date (da – a) 06/2017 - 07/2017
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Provincia di Brescia  
Brescia - Via Musei, 32
  - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
  - Tipo di impiego Esperto di Ristorazione collettiva nella Commissione gara d'appalto del Centro cottura comunale di Bedizzole (BS)
  - Principali mansioni e responsabilità Valutazione ditte concorrenti (organizzazione del servizio, gestione delle emergenze, selezione dei fornitori e HACCP, piani di gestione, menù)

## INSEGNAMENTI

- Date (da – a) 03/2024
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
- Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Equipe Territoriale IAN 3 Garda  
Salò (BS) - Viale Landi, 5
- Tipo di impiego Docente evento formativo residenziale "Il controllo ufficiale tramite audit ai sensi del Reg. UE 2017/625"
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento

- Date (da – a) Anno accademico 2020/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia  
Brescia - Piazza del Mercato, 15  
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
- Tipo di azienda o settore Settore scolastico
  - Tipo di impiego Docente unità didattica Processi di trasformazione
    - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento e valutazione degli studenti
  
- Date (da – a) Dicembre 2020 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Formazione professionale “G.Zanardelli”  
Brescia - Via Gamba, 15
- Tipo di azienda o settore Settore scolastico
  - Tipo di impiego Docente modulo Merceologia degli alimenti
    - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento
  
- Date (da – a) Anno accademico 2019/2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia  
Brescia - Piazza del Mercato, 15  
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
- Tipo di azienda o settore Settore scolastico
  - Tipo di impiego Docente unità didattica Processi di trasformazione, unità didattica Il latte, unità didattica Igiene degli alimenti e della nutrizione
    - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento DAD e valutazione degli studenti
  
- Date (da – a) Anno accademico 2018/2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia  
Brescia - Piazza del Mercato, 15  
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
- Tipo di azienda o settore Settore scolastico
  - Tipo di impiego Docente unità didattica Processi di trasformazione
    - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento e valutazione degli studenti
  
- Date (da – a) Anno accademico 2017/2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia  
Brescia - Piazza del Mercato, 15  
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
- Tipo di azienda o settore Settore scolastico
  - Tipo di impiego Docente unità didattica Il latte
    - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento e valutazione degli studenti
  
- Date (da – a) 11/2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia  
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
- Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda  
Salò (BS) - Viale Landi, 5
  - Tipo di impiego Docente evento formativo residenziale “Gli standard di organizzazione e di funzionamento delle A.C. Locali, ai sensi del Reg. CE n.882/04”

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	12/2008 - 12/2012
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	ISFOR Formazione continua Brescia - Via P.Nenni, 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Corsi Somministrazione alimenti e bevande
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Docente modulo Microbiologia alimentare Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	03/2005 - 12/2005
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Centro Formazione professionale "G.Zanardelli" Brescia - Via Gamba, 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Sede di Rivoltella (BS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Corsi per apprendisti settore alimentare Docente modulo Haccp Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	01/2005 - 02/2005
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Centro Formazione professionale "G.Zanardelli" Brescia - Via Gamba, 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Sede di Verolanuova (BS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Corsi per apprendisti settore alimentare Docente modulo Haccp Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	12/2004 - 12/2012
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Centro Formazione professionale "G.Zanardelli" Brescia - Via Gamba, 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Sede di Rivoltella (BS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Corsi Somministrazione alimenti e bevande Docente modulo Microbiologia alimentare ed Igiene degli alimenti Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	03/2004 - 12/2004
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	ASL di Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Ente pubblico
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Corsi per alimentaristi (L.R. n.12/03)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Insegnamento e valutazione dei partecipanti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	12/2002 - 12/2012
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Centro Formazione professionale "G.Zanardelli" Brescia - Via Gamba, 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Sede di Brescia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Corsi Somministrazione alimenti e bevande Docente modulo Microbiologia alimentare ed Igiene degli alimenti

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Insegnamento</p> <p>11/2000 - 04/2001</p> <p>Centro formativo professionale Canossa Brescia - Via S. Antonio, 53</p> <p>Settore scolastico</p> <p>Docente Corsi per apprendisti settore alimentare modulo industrie alimentari</p> <p>Insegnamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>1998/1999</p> <p>C.N.A. Servizi Brescia; Ente Vini Bresciani Brescia; Federazione Italiana Trasporti Brescia; Centro Istruzione Professionale Agricola Brescia; Unione Provinciale Agricoltori di Brescia</p> <p>Settore servizi</p> <p>Docente Corsi DL.vo n.155/97</p> <p>Insegnamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno scolastici 1994/95; 1995/96; 1998/99</p> <p>Istituto Professionale Golgi Brescia via Rodi, 16</p> <p>Istituto Professionale per l'Agricoltura Remedello (BS) - Via Avis,1</p> <p>Settore scolastico</p> <p>Docente corsi Qualità e certificazione nel settore alimentare</p> <p>Insegnamento</p>
<p><b>PATENTE</b></p>	<p>Patente B</p>
<p><b>ALLEGATI</b></p>	<p>Pubblicazione negli Atti della Conferenza Nazionale, tenuta nel maggio 1995 presso l'Università degli Studi di Bologna, dal titolo "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare Autocontrollo ed HACCP nella produzione di alimenti" di un lavoro dal titolo "Qualità microbiologica della panna pastorizzata prodotta dalla Centrale del latte di Brescia"</p>

*"Il sottoscritto Novelli Giovanni dichiara che le informazioni rese nel presente curriculum vitae, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n.445 del 28/12/2000 sono veritiere e di essere consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo DPR nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi".*

04/06/2024